

Terrine aux Olives et Herbes de Provence



Chez **LE MIGNON**, les terrines sont composées de poitrine et d'échine de porc parfumées avec des condiments de qualité. Pas de gras, d'eau, ou autre additif supplémentaire. Refaire ce plat à la maison est un jeu d'enfant. Suivez Le Mignon, il vous explique sa recette.

CONVIVES
5-6

CUISON
Four ou stérilisateur

TEMPS
1h30-2h

DIFFICULTE
Facile

INGREDIENTS

400g d'échine de porc
330g de poitrine de porc
100g d'olives à la grecque
1 oeuf
50ml de crème liquide
10g d'oignons séchés
7g de sel
6g d'ail frais
5g d'herbes de Provence
2g de poivre



Photo Foodart

ETAPES

- 1 Passez la moitié de l'échine et toute la poitrine de porc au hachoir. Sans cet outil, vous pouvez également utiliser un blinder, en faisant de légers accoups, pour hacher la viande sans en faire une purée. En dernier recours, il est également possible de réaliser cette étape au couteau.
- 2 Coupez le reste de l'échine en petits morceaux d'environ 1cm de côté. Cela amènera de la mache à la terrine.
- 3 Mélangez la viande avec le reste des ingrédients et veillez à ce que le tout soit bien homogène.
- 4 Pour la cuisson, deux alternatives s'offrent à vous :
 - Au four : Mettre la mée dans un plat à rebords hauts. Les terrines en céramique ou en terre cuite sont idéales. Mais un simple moule à cake fera également l'affaire. Mettre le plat au four et faire cuire environ 1h30 à 160°C. La cuisson est terminée lorsque la terrine atteint 68°C à coeur; température que vous pouvez vérifier à l'aide d'un thermomètre de cuisine. Sinon, l'aspect gratiné de l'extérieur est un bon indicateur. La terrine est à conserver au frais et à déguster en quelques jours.
 - En bocal : Remplissez les bocaux en verre, préalablement lavés et séchés puis fermez les avec des joints ou des couvercles prévus à cet effet. Plongez les bocaux dans l'eau froide (dans une cocotte ou un stérilisateur) et faites cuire 2h à partir de l'ébullition. Si tout va bien, les bocaux sont stérilisés et peuvent se garder plusieurs mois.

